

ラーメン 経典



ラーメン聖典について

ラーメンは食べ物か？否、それは人生である
ラーメンとは、ただの食事ではなく「魂の救済」であり、「心の充実」であり、そして「命の源泉」である。
世の中に無数のグルメが溢れているが、ラーメンだけが唯一、真理に通じる「究極の一杯」なのだ。
茨城のラーメンはその聖なる探求の舞台であり、我々はこの雑誌を「教典」として編纂した。
この一冊を通して、読者には茨城ラーメンという聖域に触れる体験をしていただきたい。
まさに、これはラーメン信者による、ラーメン信者のための「巡礼の書」なのだ。

聖域・茨城のラーメン

〜地元素材への愛と狂気〜

茨城はラーメン界において独特の風土を持ち、その地域に根差した素材と技法で神秘の一杯が生み出されている。霞ヶ浦の魚介をスープに融合させ、常陸牛の脂や旨みを余すところなく活かし、さらに茨城特産の野菜が織り成すトッピング……これはもはや「神の恵み」としか言いようがない。ラーメンの奥深さを求める店主たちが、地元の素材に限界までこだわる様子は、まさに信仰に近い。読者も茨城の豊かな自然がもたらす食材の味わいに一口ごとに感謝を捧げ、ラーメンの真髄に迫ってほしい。



ラーメン信者に捧ぐ

〜茨城ラーメン教典としての使命〜

この「茨城ラーメン教典」は、茨城県全土に点在するラーメンの聖域を巡るための「信仰ガイド」であり、ラーメンを愛し崇拝する全ての人々に捧げるものである。これは単なる食事紹介の雑誌ではない。「真理の一杯」を追い求め、神に等しいラーメンへの崇敬を示す「信仰の書」なのだ。茨城ラーメンの秘技と歴史を学び、地元の素材と味の奥深さに触れ、そしてラーメンに対する敬意を新たにしてほしい。



巡礼の地・茨城の聖堂たち

真理を求める者よ、扉を開け、そして味わえ。

聖地巡礼…牛久市「ラーメン山岡家 1号店」

全国に展開する人気ラーメンチェーン「山岡家」の原点、それが牛久市にある1号店だ。創業の地で味わう豚骨醤油ラーメンは、濃厚でパンチのあるスープともちもちの太麺が絶妙に絡む、まさに「山岡家の神髄」。国道沿いを行き交うドライバーたちの胃袋を掴み続けるその味は、疲れた体を元気づける一杯だ。

1号店ならではのレトロな雰囲気と赤い看板は、山岡家ファンにとって特別な存在。麺の硬さやスープの濃さを自由に調整できるカスタマイズの楽しさも健在だ。巡礼者たちよ、山岡家の歴史を感じつつ、原点の一杯を味わいに足を運べ！

「ラーメン職人たちの奥義」

茨城のラーメン店は単なる飲食店ではなく、それぞれが「聖堂」であり、そこに立つ店主は「司祭」である。彼らは一杯に命を吹き込み、ラーメンという神を崇拜するようにその味を極め続けている。例えば、長年の試行錯誤を経て編み出した秘伝のスープや、朝から晩まで丹念に仕込まれるタレ、手間を惜しまない特注の麺……。彼らは味の完璧を追求し、ラーメン作りを超えた「儀式」を毎日繰り返しているのだ。本誌では、そうした店主たちの情熱と哲学に迫り、彼らがいかにして真理の一杯を追求している。



革新の光：水戸市【達磨 次郎】

茨城ラーメン界に突如として現れた新星「達磨次郎」。
最近水戸にできた、この二郎インスパイア店は、その衝撃の価格と
茨城県産の厳選した豚頭のみを使い6当店でしか再現出来ない特別
な製法によってつくる「茨城豚骨スープ」
のパンチで、ラーメンに革新をもたらしている。

達磨次郎からの言葉

私ども株式会社豚骨堂は「とんこつ家」「高菜」「豚骨堂」というそれぞれのステージで、茨城県という国内有数の養豚地で「茨城豚骨」ブランドを発信しております。

創業以来、茨城県産の厳選した豚頭のみを使い6当店でしか再現出来ない特別な製法によってつくる「茨城豚骨スープ」にこだわり続けています。

この世には、様々ならーめんが日々誕生しています。私どもは、どのらーめんにも敬意を払いその味を生み出した人々の想いをリスペクトし、その上で「私どもが創ったら・・・」というテーマを持って様々ならーめんを研究してきました。



[月～金]

ランチ:11:00～15:00 LO14:30

ディナー:17:00～22:00 LO22:00

[土・日]

11:00～22:00 LO22:00

神の1杯 達磨次郎のイカれたメニュー



<これが俺らの二郎系インスパニア>

茨城豚骨× 特製醤油【達磨】

880円

茨城豚骨スープに特製醤油を合わせ「オーション」を使った自家製極太麺で仕上げる一杯は食べごたえ抜群です。

悪魔の白い粉・化学調味料を極力使わず人を選ばない、女性やお子様ご年配の方々にも愛される味を目指し、誰もが安心して長年食べ続けられるよう作りました。

私たちの渾身の一杯です。



濃厚にぼしの二郎系インスパニア！

【にぼ達磨】

930円

茨城豚骨スープに、なんと濃厚煮干しを合わせ「オーション」を使った自家製極太麺と濃厚煮干しのビター感と背脂の甘味を味わう一杯。

G系が持つパンチカを活かしつつ魚介の持つオトナ味が奇跡的に調和し、あとを引く旨さに驚きます。

野菜等は勿論、煮干しと相性抜群の玉ネギもデフォでトッピングされニボが苦手な方でもハマります。

これ絶対旨いやつ♪です。



<特製辛味噌の二郎系インスパニア>

茨城豚骨× 旨辛味噌【みそ達磨】

930円

茨城豚骨スープに特製旨辛味噌を合わせ「オーション」を使った自家製極太麺で仕上げました。

麺のワシワシ感とにんにく、そして脂、野菜、味噌。

これらが合わないわけがありません。

叉焼と野菜の甘みと辛味噌のバランスが絶妙で一度食べたら病みつきになる味です。

地元愛の結晶：ひたちなか市「すたみならーめんえむず」



地元愛の結晶・ひたちなか市 「すたみならーめんえむず」

茨城のラーメン文化において、隠れた名店と呼ばれる存在がある。それが、ひたちなか市にある「すたみならーめんえむず」だ。ボロボロとすら言われる店舗外観は、一見するとただの昭和のラーメン屋。しかし、この店に足を踏み入れ、一杯を味わった瞬間、その見た目からは想像もつかない圧倒的な実力に驚かされるだろう。「えむず」は、すたみならーメンの真髄を知る者にとって、間違いなく「最高峰」の一つに数えられる店だ。

すたみならーメンとは、濃厚な味噌ベースのスープにスタミナ満点の具材をトッピングした茨城発祥のローカルラーメン。その中でも「えむず」の一杯は、味噌の深いコクとニンニクの風味が絶妙なバランスを保ち、一口食べるだけで体中に力がみなぎる。特製の甘辛い豚ホルモンとたっぷりの野菜がスープに溶け込み、ラーメン全体に奥深い旨味を与えている。このスープともちもちの太麺の相性が抜群で、一度食べたなら忘れられない「すたみな」の真骨頂を体感できる。

一方で、この店を訪れるには少々覚悟が必要だ。まず、駐車場は小さく入りづらい。運転に自信がないと躊躇してしまう狭さだ。それでも多くの人々がこの店を訪れる理由は、その一杯のため。週末ともなると店先には長蛇の列ができ、待ち時間はザラに1時間を超える。それでも「えむず」のすたみならーメンを食べた後には、並んだ甲斐があったと感ずるだろう。

さらに、この店が地元で愛され続ける理由は味だけではない。店主とスタッフの気さくな人柄も、この店の魅力の一つだ。時折冗談を交えながら接客する店主の笑顔は、常連客にとっても初めて訪れる人にとっても温かい印象を与える。店内は古びているが、どこか居心地の良い雰囲気漂い、まるで友人の家でラーメンを食べているような安心感を覚える。

「えむず」は、派手さや都会的な洗練を求める人には不向きかもしれない。しかし、ラーメンそのものの力で勝負するこの店は、すたみならーメンの愛好家にとって聖地と言っても過言ではない。「えむず」へ向かうことは、茨城ラーメン巡礼の中でも一つの挑戦であり、発見である。すたみならーメンの真髄を味わいたいなら、迷わず「えむず」を訪れるべし！

ラーメン道を貫く者の心得「罪（ギルティ）8か条」

ラーメンを軽んじる者よ、聞け。ここに記す八つのルールを破ること、それは即ち”罪（ギルティ）”である。ラーメン界に身を置く者ならば、この掟を心に刻み、己の魂を清めるべし。ミーハー心でラーメンに触れることなど、断じて許されない。これらを破れば、ラーメンの神は背を向けるだろう。

第壹条：スープを敬え

ラーメンの命たるスープを無視する者は、ラーメンを冒瀆する者だ。一口目は必ずスープを味わい、その深淵を感じ取れ。スープを残すことなど以ての外。

第貳条：麺をすすれ

すすり音を恐れる者は、ラーメンへの敬意が欠けている。「麺をすすり、風味を感じ、ラーメンと対話せよ」。音を立てずに食べる者は、罪深き者なり。

第参条：熱々を食せ

ラーメンは命短き芸術。湯気が立つその瞬間こそが絶頂である。余計な会話や写真撮影で麺を伸ばす者は、ラーメンを殺す者だ。

第四条：トッピングに溺れるな

ラーメンはトッピングが主役ではない。味を引き立てるはずのトッピングを自己満足のために盛りすぎる者は、その一杯の美を壊す者である。

第五条：店主の情熱を感じよ

ラーメンは店主の魂そのもの。その努力を軽視し、適当に食べ散らかす者は、己の罪深さを知るべし。真心を込めた一杯には真摯に向き合え。

第六条：店のルールを守れ

食券制、セルフサービス、営業時間。それぞれの店に宿る文化を無視する者は、ラーメンの世界への冒瀆者。規則を破る者にラーメンの真髄を味わう資格はない。

第七条：自分の舌を信じよ

「SNSで人気だから」「友達が美味しいと言ったから」。そんな曖昧な理由で店を選び、味を評価する者は罪人である。己の舌でラーメンと向き合え。

第八条：ミーハー心を捨てよ

ラーメンを単なる流行やSNS映えの手段にする者よ、即刻その愚行をやめよ。ラーメンは一過性のブームではなく、食の哲学であり、職人の信念の結晶だ。その



最後に…ラーメンの神に背を向ける者たちへ

これらを破る者に救いはない。「罪（ギルティ）」を重ね、ラーメンを軽んじる者よ。その舌は鈍り、その心は浅くなるだろう。我らがこの一杯を敬いし者たちは、ラーメンの神に見守られる。さあ、今すぐその偽りの態度を捨て、ラーメンに誠意向き合うのだ！

奥付
発行日
2024年1月6日

発行者
ラーメン教典編集部

編集長
立原大成 (T a c h i h a r a T a i s e i)

執筆・編集
ラーメン教典編集部一同

デザイン
立原大成 (T a c h i h a r a T a i s e i)

印刷
株式会社麺麺印刷

発行所
〒312 - 0026
茨城県水戸市泉町1丁目33 - 1

お問い合わせ
電話： 029 - 303 - 1010

特別協力
茨城ラーメン愛好会
地元ラーメン店主の皆さま

注意事項
本誌に掲載されている情報は、発行日時点のものです。店舗の営業時間や価格等が変更される場合がありますので、事前に各店舗へご確認ください。本誌内容の無断転載、複製を禁じます。

制作に込めた想い
ラーメンはただの料理ではなく、人々の心を繋ぐ架け橋であり、文化そのものです。この雑誌を通じて、茨城のラーメン文化をより多くの人に届けられたなら幸いです。これからも私たちは、ラーメンの魅力を追いかけていきます——熱き情熱と共に。

ラーメン教徒へのメッセージ：これからの道

ここに記された教典は、あくまで道しるべにすぎない。ラーメン界の広さ、奥深さをすべて収めることなどできないのだ。この本を閉じるとき、君は次にどの店へ行くか、どのラーメンを食べるかを決めているかもしれない。だが、ラーメン道は目的地を持つだけでは不十分だ。むしろ大切なのは、過程を楽しみ、道中での新たな出会いに心を開くことである。

これまで君が食べてきたラーメンを思い返してみしてほしい。あの濃厚な豚骨醤油、あのさっぱりとした塩ラーメン、あのスープたっぷりのつけ麺。それぞれに個性があり、それぞれにストーリーがあっただろう。その中で、「一番の一杯」を思い浮かべてほしい。そして次の瞬間、自分に問いかけてみるのだ。「次なる一杯は、この一杯を超えるものだろうか？」と

ラーメン道は終わることがない。味の変化を楽しむもよし、新たな店舗を開拓するもよし。同じ店に通い詰めてその進化を見守るのも素晴らしい選択だ。大切なのは、君自身がその一杯にどれだけ真剣に向き合うかだ。ラーメンを流行や一時の娯楽と捉えるのではなく、自分自身の感性を磨くための道具と考えてみてほしい。

そして、決して忘れてはいけないことがある。それは、ラーメンの真髄はその店主の手から君の前に運ばれる瞬間にあるということ。大切なのは、その場でしか味わえない一期一会の感動を受け止めることだ。次に同じラーメンを食べたとき、微妙な変化を感じ取れるかもしれない。その積み重ねが、君を真のラーメン愛好家へと導くだろう。

この教典を読み終えた君は、すでに新たな一杯への準備が整っているはずだ。この本を手にも、ぜひ茨城の地でラーメンの魅力を再発見してほしい。そしていつか君自身がラーメン教徒の一人として、新たな教典を作り上げる日が来るかもしれない。

ラーメンの神は、誠実な者に微笑む。どうかその一杯を大切に、その背後にある物語を感じ取ってほしい。君のラーメン道がこれからも充実したものになることを、心より願って

—— 完 ——

